MG28F301T**
MG28F302T**

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung. Registri il suo prodotto all'indirizzo

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 1 4/12/2013 7:20:21 PM

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

AVVERTENZA	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
ATTENZIONE	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

Avvertenza; pericolo di incendio		Avvertenza; superficie calda	
Avvertenza; elettricità		Avvertenza; materiale esplosivo	
NON tentare di.		NON toccare.	
NON disassemblare.		Seguire le istruzioni fornite.	
Estrarre la spina dalla presa di corrente.		Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.	
Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.		Nota	
Importante			

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA (solo funzione microonde)

- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.
- **AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
- Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 2 4/12/2013 7:20:22 PM

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini di età inferiore agli 8 anni inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
- Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.
- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.
- Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
- **AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
- **AVVERTENZA:** Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 3 4/12/2013 7:20:22 PM

- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, a un rivenditore autorizzato o a personale qualificato per evitare eventuali rischi.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
- Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
- Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.
- Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
- Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
- L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA (solo funzione forno) - Opzionale

- **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 4 4/12/2013 7:20:22 PM

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.

Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini di età inferiore agli 8 anni inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

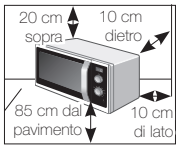
Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 5 4/12/2013 7:20:22 PM

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.

3. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.
(solo modello con piastra girevole)

4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato per evitare pericoli.
  Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA con messa a terra.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole (solo modello con piastra girevole)

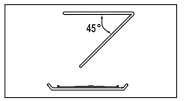
- Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 6 4/12/2013 7:20:22 PM

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole del forno e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

- **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. Non utilizzare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
  - Si accumulino
  - Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente
- **Pulire** l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi per evitare di scottarsi.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo.
(solo modello con riscaldatore oscillante)



CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.

- Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:
  - Scollegarlo dalla presa di corrente
  - Contattare il servizio assistenza più vicino
- Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 7 4/12/2013 7:20:23 PM

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

- Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.
- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA				
Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 8 4/12/2013 7:20:26 PM

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENZIONE				
Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 9 4/12/2013 7:20:28 PM

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

(1) sportello (piegato)

(2) cardini dello sportello (rotti o allentati)

(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 10 4/12/2013 7:20:28 PM

INDICE

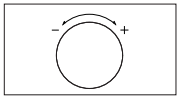
Guida di riferimento rapida....11
Pannello di controllo....12
Forno....12
Accessori....13
Impostazione dell'orologio....14
Funzionamento del forno a microonde....14
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde....15
Uso della funzione deodorante....15
Cottura/Riscaldamento....15
Livelli di potenza....16
Regolazione del tempo di cottura....16
Interruzione della cottura....16
Impostazione della modalità Risparmio energia....16
Uso della funzione scongelamento automatico....17
Uso dei programmi di scongelamento automatico....17
Uso della funzione piatto preferito....18
Uso dei programmi della funzione piatto preferito....18
Uso della funzione cottura salutare....18
Uso dei programmi di cottura salutare (verdure e cereali)....19
Uso dei programmi di cottura salutare (pesce e pollame)....20
Uso del piatto doratore
(solo modelli MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)....21
Uso dei programmi di doratura manuale....21
Guida alla cottura a vapore
(solo modelli MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)....22
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante....24
Scelta degli accessori....24
Grigliatura....25
Combinazione microonde e grill....25
Funzione arresto manuale della piastra girevole....26
Disattivazione dei segnali acustici....26
Blocco di sicurezza del forno a microonde....26
Guida ai materiali per la cottura....27
Guida alla cottura....28
Istruzioni in caso di dubbi o problemi....36
Specifiche tecniche....37

GUIDA DI RIFERIMENTO RAPIDA

Per cuocere i cibi.

1. Collocare il cibo nel forno. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Microonde** (🍲) una o più volte fino a impostare il valore desiderato.

2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola.

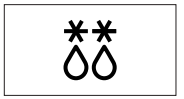


3. Premere il tasto **Start** (⏀).

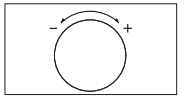
Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette 4 segnali acustici.

Per effettuare lo scongelamento automatico del cibo.

1. Collocare il cibo surgelato nel forno. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Scongelamento automatico** (❄❄).



2. Selezionare il peso ruotando la manopola.



3. Premere il tasto **Start** (⏀).

Per prolungare il tempo di cottura di 30 secondi.

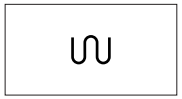
Lasciare il cibo nel forno.
Premere **+30s** una o più volte; a ogni pressione del tasto verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di tempo.

ITALIANO

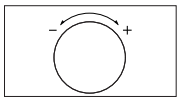
MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 11 4/12/2013 7:20:29 PM

Per grigliare i cibi.

1. Premere il tasto **Grill** (ᔓ).

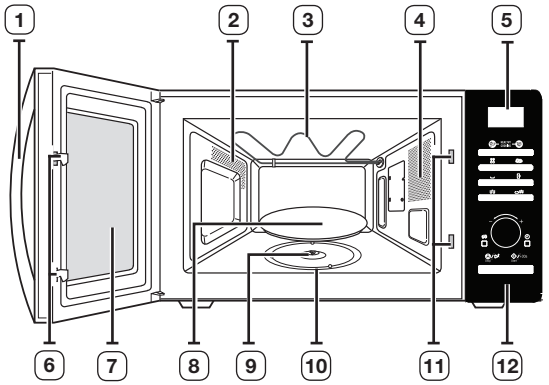


2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola.



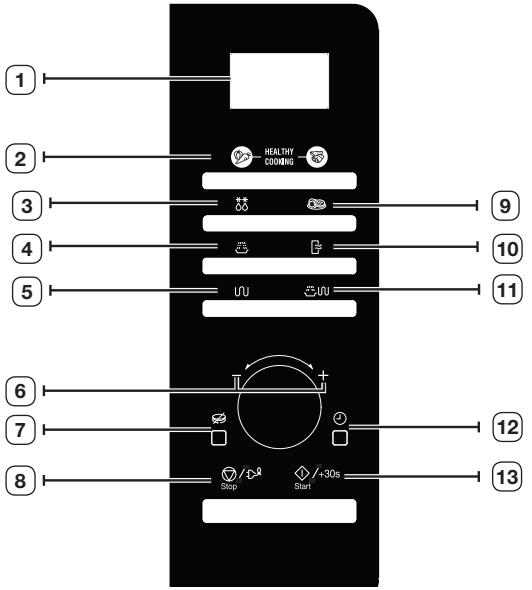
3. Premere il tasto **Start** (⏀).

FORNO



1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. FORI DI VENTILAZIONE
3. GRILL
4. SPIA
5. DISPLAY
6. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
7. SPORTELLO
8. PIASTRA GIREVOLE
9. ACCOPPIATORE
10. ANELLO DELLA PARTE GIREVOLE
11. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
12. PANNELLO DI CONTROLLO

PANNELLO DI CONTROLLO



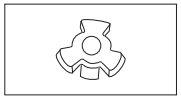
1. DISPLAY
2. TASTO COTTURA SALUTARE
3. TASTO SCONGELAMENTO AUTOMATICO
4. SELEZIONE MODALITA' MICROONDE/LIVELLO DI POTENZA
5. TASTO GRILL
6. MANOPOLA (PESO/PORTATA/TEMPO)
7. TASTO ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE PIASTRA GIREVOLE
8. TASTO STOP/ECO
9. TASTO PIATTO PREFERITO
10. TASTO FUNZIONE DEODORANTE
11. SELEZIONE MODALITA' COMBINATA
12. IMPOSTAZIONE OROLOGIO
13. TASTO START/+30s

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 12 4/12/2013 7:20:30 PM

ACCESSORI

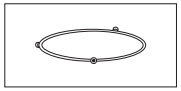
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

1. **Accoppiatore**, già collocato sull'albero motore alla base del forno.



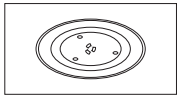
Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.

2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.



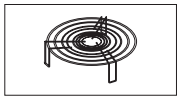
Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.

3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.



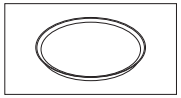
Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.

4. **Griglia**, da collocare sulla piastra girevole.



Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.

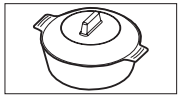
5. **Piatto doratore ,** vedere pagg 19~20.
(solo modelli MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)



Scopo: Nella modalità cottura combinata con microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre, mantiene croccanti torte e pizze.

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

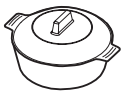
6. **Cottura a vapore,** vedere pagg 17 e 18.
(solo modelli MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)



Scopo: Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Power Steam (Vapore).

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

NON utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità **GRILL** (ᔓ) / **COMBI** (♨ᔓ).

Mod operativa	MO (♨)	GRILL (ᔓ) / COMBI (♨ᔓ)
 (Recipiente per cottura a vapore)	O	X

ITALIANO

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 13 4/12/2013 7:20:30 PM

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

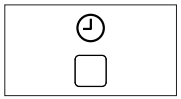
Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre ":0", "88:88" o "12:00".
Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

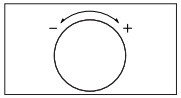
Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

Funzione automatica di risparmio energetico
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti. Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

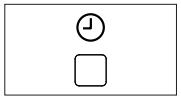
1. **Per visualizzare l'ora...**
   Nel formato a 24 ore
   Nel formato a 12 ore
   Premere il tasto **Orologio** (🕘) una o due volte.



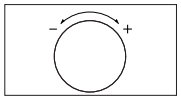
2. Per impostare l'ora, ruotare la manopola.



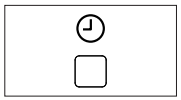
3. Premere il tasto **Orologio** (🕘).



4. Per impostare i minuti, ruotare la manopola.



5. Premere il tasto **Orologio** (🕘).



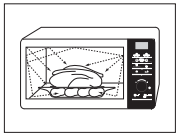
FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelare (modalità manuale e automatica)
- Cuocere
- Riscaldare

Principi di cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

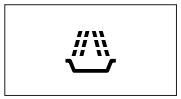
MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 14 4/12/2013 7:20:31 PM

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno.
Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra.
Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Quindi, chiudere lo sportello.

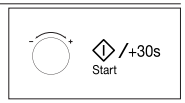
1. Premere il tasto **Microonde** ( ) .

   Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 900 W (potenza massima di cottura.



2. Impostare il tempo da 4 a 5 minuti ruotando la manopola, quindi premere **Start** ( ).

   Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.



   1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza, l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

USO DELLA FUNZIONE DEODORANTE

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo.
Pulire innanzitutto l'interno del forno.
Una volta pulito il forno, premere il tasto della funzione **Deodorante** ( ).
Verranno emessi quattro segnali acustici.

Il tempo di deodorizzazione è stato impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **+30s**.

Il tempo massimo è 15 minuti.

COTTURA/RISCALDAMENTO

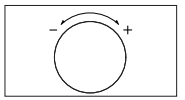
La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.
Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Quindi, chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Microonde** ( ) .

   Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 900 W (potenza massima di cottura): Selezionare il livello di potenza appropriato premendo nuovamente il tasto **Microonde** ( ) finché sul display apparirà il corretto numero di watt. Consultare la tabella dei livelli di potenza.

2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola.

   Risultato: Verrà visualizzato il tempo di cottura.



3. Premere il tasto **Start** ( ).

   Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.

   1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900 W), è sufficiente premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 15 4/12/2013 7:20:32 PM

LIVELLI DI POTENZA

E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Uscita	
	MICRO	GRILL
ALTO	900 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BASSO	300 W	-
SCONGELAMENTO	180 W	-
BASSO/MANTIENI CALDO	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

Se si seleziona un livello di potenza più elevato, ridurre il tempo di cottura.

Se si seleziona un livello di potenza inferiore, aumentare il tempo di cottura.

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

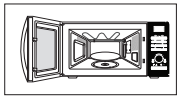
Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

Premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

1. Per una interruzione temporanea;
Aprire lo sportello.



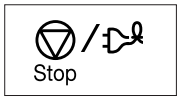
1) Aprire lo sportello.

Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente **Start** (◊).

2) Premere il tasto **Stop** (▽).

Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, premere nuovamente **Start** (◊).

2. Per un arresto totale;
Premere **Stop** (▽).



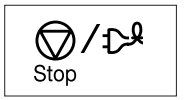
Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Stop** (▽).

Prima di avviare la cottura è possibile annullare qualsiasi impostazione semplicemente premendo il tasto **Stop** (▽).

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ RISPARMIO ENERGIA

Il forno dispone della modalità Risparmio energia. Questa funzione consente di ridurre il consumo energetico quando il forno è inattivo. La condizione normale è la modalità Standby e l'orologio visualizzato sul display quando il forno non è in uso.

- Premere il tasto **Risparmio energia** ( ).
  Risultato: Il display si spegne.
- Per disattivare la modalità Risparmio energia, aprire lo sportello o premere il tasto **Risparmio energia ( )**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.



MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 16 4/12/2013 7:20:32 PM

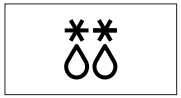
USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO AUTOMATICO

La funzione Scongelamento automatico consente di scongelare carni, pollame, pesce e pane/dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.
E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

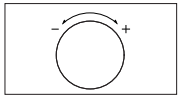
Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto **Scongelamento automatico** (**).
(Fare riferimento alla tabella a lato.)



2. Selezionare il peso della portata ruotando la manopola.



3. Premere il tasto Start (◊).

Risultato:

- Il cibo inizia a scongelarsi.
- A metà scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
- Premere nuovamente il tasto **Start** (◊) per terminare lo scongelamento.

E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per fare ciò, selezionare la funzione cottura/riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione “Cottura/Riscaldamento” a pagina 10.

USO DEI PROGRAMMI DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento automatico, con quantità, tempi di riposo e consigli vari.
Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione.
Collocare la carne, pollame, pesce e pane/dolci su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica

Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Carne	200-1500	20-60	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2	Pollame	200-1500	20-60	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni.
3	Pesce	200-1500	20-50	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
4	Pane/ Dolci	125-1000	5-20	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.

Se si desidera scongelare gli alimenti manualmente, selezionare la funzione Scongelamento manuale con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e il tempo di scongelamento, vedere pagina 32.

ITALIANO

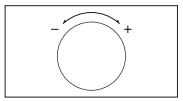
MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 17 4/12/2013 7:20:33 PM

USO DELLA FUNZIONE PIATTO PREFERITO

La funzione Piatto preferito ha due tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare il numero di portate ruotando la manopola. Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto **Piatto preferito** ( ).

2. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**. (Fare riferimento alla tabella a lato.)



3. Premere il tasto **Start** ( ).

Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata:
1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

USO DEI PROGRAMMI DELLA FUNZIONE PIATTO PREFERITO

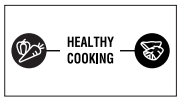
La tabella seguente illustra i vari programmi di riscaldamento automatico della funzione Piatto preferito, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde.

Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Piatti pronti congelati	300-350 400-450	2-3	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta).
2	Piatti vegetariani congelati	300-350 400-450	2-3	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure).

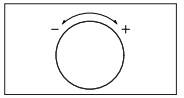
USO DELLA FUNZIONE COTTURA SALUTARE

La funzione Cottura salutare si compone di venti tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile impostare la portata ruotando la manopola.
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento da cucinare premendo una o più volte il tasto della funzione Cottura salutare **Cottura salutare** ( ) o **Cottura salutare** ( ).



2. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la manopola. (Fare riferimento alla tabella a lato.)



3. Premere il tasto **Start** ( ).

Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata:
1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 18 4/12/2013 7:20:34 PM

USO DEI PROGRAMMI DI COTTURA SALUTARE (VERDURE E CEREALI)

La tabella seguente presenta 12 programmi di cottura automatica per una dieta salutare a base di verdure o cereali. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. I programmi da 1 a 10 funzionano solo con l'energia a microonde. I programmi 11 e 12 si avvalgono della combinazione microonde e grill.

Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Broccoli	250 500	1-2	Sciacquare e mondare i broccoli e tagliarli in fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua per 250 g, 60-75 ml (4-5 cucchiai) per 500 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
2	Carote	250	1-2	Sciacquare e mondare le carote e tagliarle a rondelle. Disporle uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
3	Fagiolini	250	1-2	Sciacquare e mondare i fagiolini. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (1 cucchiaio) di acqua per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
4	Spinaci	150	1-2	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
5	Pannocchie di granoturco	500 (2 pezzi)	1-2	Sciacquare e lavare le pannocchie e collocarle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla.
6	Patate pelate	250 500	2-3	Lavare e mondare le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato.
7	Riso integrale (parboiled)	250	5-10	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (1/2 l). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo.
8	Maccheroni integrali	250	1-3	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 1 litro di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.
9	Quinoa	250	1-3	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo.
10	Bulgur	250	2-5	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 19 4/12/2013 7:20:35 PM

Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
11	Gratin di verdure	500	2-3	Collocare le verdure, ad esempio patate e zucchine affettate, pomodori e salsa, in un piatto in pyrex di misura idonea. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano.
12	Pomodori grigliati	400	1-2	Sciacquare i pomodori, tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano.

USO DEI PROGRAMMI DI COTTURA SALUTARE (PESCE E POLLAME)

La tabella seguente illustra 8 programmi di cottura automatica per una dieta salutare a base di pesce e pollame, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. I programmi da 1 a 6 funzionano solo con l'energia a microonde. I programmi 7 e 8 si avvalgono della combinazione microonde e grill.

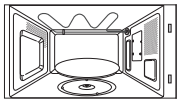
Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Petto di pollo	300 (2 pezzi)	2	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
2	Petto di tacchino	300 (2 pezzi)	2	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
3	Filetti di pesce fresco	300 (2 pezzi)	1-2	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
4	Filetto di salmone fresco	300 (2 pezzi)	1-2	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
5	Gamberetti freschi	250	1-2	Lavare i gamberetti, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
6	Trota fresca	400 (2 pesci)	2	Collocare 2 pesci interi freschi su un piatto da forno. Aggiungere una presa di sale, 1 cucchiaio di succo di limone e aromi. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
7	Pesce arrosto	400 (2 pesci)	3	Spennellare il pesce (trota od orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
8	Tranci di salmone grigliati	300 (2 tranci)	2 min	Disporre uniformemente i tranci di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 20 4/12/2013 7:20:36 PM

USO DEL PIATTO DORATORE (SOLO MODELLI MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche la parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto. E' possibile trovare maggiori informazioni sull'utilizzo del piatto doratore nella tabella (vedere la pagina successiva).
Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.

1. Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W+Grill (♨ᔓ)] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.



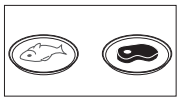
Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.

2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare l'alimento direttamente sul piatto doratore.

Utilizzare accessori di plastica per evitare di graffiare la superficie del piatto oppure rimuovere l'alimento dal piatto prima di tagliarlo.

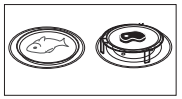
3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.



Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore (ad es. scodelle in plastica).

Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.

4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.



5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

Pulizia del piatto doratore
Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.

Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

Nota
Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

USO DEI PROGRAMMI DI DORATURA MANUALE

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole. Preriscaldare il piatto doratore utilizzando la funzione 600 W + Grill (♨ᔓ) per 3-5 minuti. Seguire i tempi e le istruzioni riportati nella tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento (min.)	Tempo di cottura (min.)
Pancetta	4 fette (80 g) 8 fette (160 g)	600 W + Grill ♨ᔓ	3	3-3½ 4½-5
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.			
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	450 W + Grill ♨ᔓ	3	3 4
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Collocarli in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.			
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125 g) 4 pezzi (250 g)	600 W + Grill ♨ᔓ	3	6-6½ 8-8½
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare gli hamburger surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 4-5 minuti.			

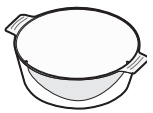
MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 21 4/12/2013 7:20:37 PM

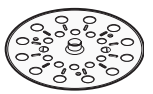
Alimento	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento (min.)	Tempo di cottura (min.)
Baguette (surgelate)	100-150 g (1 pezzo) 200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	5	5-6 6-7
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. In caso di una sola baguette, posizionarla in modo decentrato sul piatto doratore, se le baguette sono due, posizionarle una di fianco all'altra. Collocare il piatto doratore sulla griglia.			
Pizza (surgelata)	300-350 g 400-450 g	600 W + Grill	5	7-8 9-10
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.			
Pizzette (congelate)	100-150 g 200-250 g	600 W + Grill	5	3-3½ 4-4½
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le pizzette o le porzioni di pizza surgelate in cerchio sul piatto. Posizionare il piatto doratore sulla griglia.			
Patatine al forno (surgelate)	200 g 300 g 400 g	450 W + Grill	4	9 12 15
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire le patatine al forno sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.			
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4	4½-5 7-7½
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà. Collocarle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore e sistemarle in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia.			

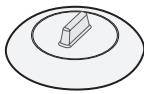
Alimento	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento (min.)	Tempo di cottura (min.)
Bastoncini di pesce (surgelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	4	6-6½ 8½-9
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con un cucchiaio. Collocare i bastoncini di pesce in cerchio sul piatto. Girarli dopo 3½ min (5 pezzi) o dopo 5 min (10 pezzi).			
Bocconcini di pollo (surgelati)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	4½-5 6½-7
	< Consigli >			
	Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con un cucchiaio. Collocare le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3 min (125 g) o 5 min. (250 g).			

GUIDA ALLA COTTURA A VAPORE (SOLO MODELLI MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)

Il recipiente è stato sviluppato sul principio della cottura a vapore e consente di cucinare piatti rapidi e salutari nel forno a microonde Samsung. Questo accessorio è ideale per una cottura a tempo record di riso, pasta, verdure e altri alimenti, preservandone al tempo stesso i valori nutritivi.
Il recipiente per la cottura a vapore nel microonde si compone di 3 parti:


Pirofila


Vassoio


Coperchio

Tutte le parti resistono a temperature comprese tra -20 °C e 140 °C.
Idoneo per la conservazione in freezer. Le parti possono essere utilizzate sia insieme sia separatamente.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 22 4/12/2013 7:20:37 PM

CONDIZIONI PER L'USO:

- Non utilizzare:
  - per cucinare alimenti ad alto contenuto di zucchero o grasso,
  - con il grill, la funzione di riscaldamento girevole attiva, o su un piano di cottura.
- Lavare accuratamente le parti in acqua saponata prima dell'uso.
- Per i tempi di cottura consigliati, vedere le istruzioni riportate sulla tabella della pagina seguente.

CURA:

- Il recipiente per la cottura a vapore può essere lavato in lavatrice.
- Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugnette abrasive.
- Alcuni alimenti (come per esempio i pomodori) possono scolorire la plastica. Ciò è normale e non rappresenta un difetto di fabbricazione.

SCONGELAMENTO:

Collocare il cibo surgelato nella pirofila del recipiente per la cottura a vapore senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo senza danneggiare il cibo.

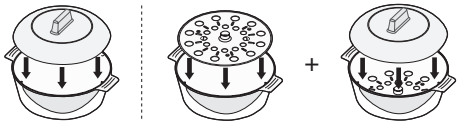
COTTURA:

Alimento	Porzione	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Attrezzatura
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	900 W	5-6	1-2	Pirofila con vassoio + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Lavare e mondare i carciofi. Inserire il vassoio nella pirofila. Disporre i carciofi sul vassoio. Aggiungere un cucchiaio di succo di limone. Incoperchiare.				
Verdure crude	300 g	900 W	4-5	1-2	Pirofila con vassoio + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Pesare le verdure (per es. broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Inserire il vassoio nella pirofila. Distribuire le verdure sul vassoio. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua. Incoperchiare.				
Verdure surgelate	300 g	600 W	7-8	2-3	Pirofila con vassoio + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Collocare le verdure surgelate nella pirofila. Inserire il vassoio nella pirofila. Aggiungere 1 cucchiaio d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo.				
Riso	250 g	900 W	15-18	5-10	Pirofila + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Versare il riso nella pirofila. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale.				
Patate in camicia	500 g	900 W	7-8	2-3	Pirofila + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Pesare e mondare le patate e collocarle nella pirofila. Aggiungere 3 cucchiai d'acqua. Incoperchiare.				
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5-6	1-2	Pirofila + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Collocare lo stufato nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 23 4/12/2013 7:20:37 PM

Alimento	Porzione	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Attrezzatura
Zuppa (congelata)	400 g	900 W	3-4	1-2	Pirofila + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Versare nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Zuppa surgelata	400 g	900 W	8-10	2-3	Pirofila + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Collocare la zuppa surgelata nel recipiente per la cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1-2	2-3	Pirofila + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Inumidire la parte superiore di ognuno con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nella pirofila. Incoperchiare.				
Composta di frutta	250 g	900 W	3-4	2-3	Pirofila + Coperchio
	< Istruzioni >				
	Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarla nella pirofila. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua e 1-2 cucchiai di zucchero. Incoperchiare.				

Disposizione del recipiente per la cottura a vapore



Pirofila + Coperchio Pirofila con vassoio + Coperchio

PRECAUZIONI:

- Fare attenzione quando si solleva il coperchio del recipiente poiché il vapore che ne fuoriesce può essere molto caldo.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggia il recipiente dopo la cottura.

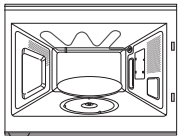
SCELTA DELLA POSIZIONE DELL'ELEMENTO RISCALDANTE

L'elemento riscaldante viene utilizzato durante la grigliatura. Vi è una sola posizione indicata. All'utente viene indicato quando utilizzare la posizione verticale.

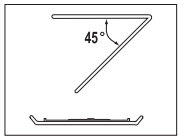
- Posizione orizzontale per grigliatura o cottura con combinazione microonde + grill

Modificare la posizione dell'elemento riscaldante solo quando è freddo. Quando lo si colloca in posizione verticale, non applicare una forza eccessiva.

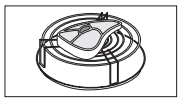
Per collocare l'elemento riscaldante in posizione	Operazione da eseguire
Posizione orizzontale (grill o combinazione microonde + grill).	• Tirare verso di sé l'elemento riscaldante. • Spingerlo verso l'alto fino a quando è parallelo alla parete superiore del forno



Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo.



SCELTA DEGLI ACCESSORI



Utilizzare recipienti adatti per microonde; non usare contenitori e piatti di plastica, tazze e tovaglioli di carta ecc...

Se si utilizza la modalità cottura combinata (grill e microonde), usare solo recipienti adatti al forno a microonde e al forno tradizionale.

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura alle pagine 18-19.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 24 4/12/2013 7:20:38 PM

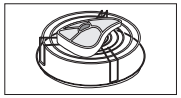
GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde. Per questa funzione, insieme al forno viene fornita una griglia apposita.

1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata premendo il pulsante **Grill** (⏦) e impostare il tempo di riscaldamento ruotando la manopola.

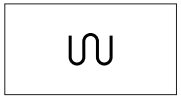
2. Premere il tasto **Start** (⏀).

3. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano. Chiudere lo sportello.

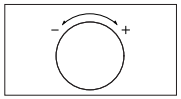


4. Premere il tasto **Grill** (⏦).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



5. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando la manopola. Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



6. Premere il tasto **Start** (⏀).

Risultato: Inizia la grigliatura. Una volta terminata.

1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Non deve destare preoccupazione se il riscaldamento durante la fase di grigliatura funziona in modo intermittente. Il sistema è progettato per prevenire un eccessivo riscaldamento del forno.

Per toccare i recipienti in forno, indossare sempre i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti. Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

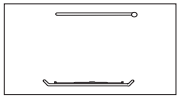
COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

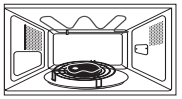
Utilizzare **SEMPRE** materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

Per toccare i recipienti in forno, indossare **SEMPRE** i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

1. Accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale; vedere a pagina 15 per ulteriori dettagli.



2. Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



3. Premere il tasto **Combi** (⏦⏦).

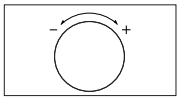
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

⏦⏦ (modalità microonde e grill)
600 W (potenza in uscita)

Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Combi** (⏦⏦) fino a quando appare il valore appropriato.

Non è possibile impostare la temperatura del grill.

4. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola. Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



5. Premere il tasto ⏀.

Risultato: Inizia la cottura combinata. Una volta terminata.

1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

La potenza massima del microonde per la funzione combinata di microonde e grill è di 600 W.

ITALIANO

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 25 4/12/2013 7:20:39 PM

FUNZIONE ARRESTO MANUALE DELLA PIASTRA GIREVOLE

Il tasto di attivazione/disattivazione della piastra girevole (⊘) consente di utilizzare piatti grandi che occupano l'intera superficie del forno arrestando la rotazione della piastra.

Tuttavia, ciò porterà a un risultato meno soddisfacente poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia pertanto di ruotare il piatto manualmente durante la cottura.

Attenzione! Non azionare mai la piastra girevole quando il forno è vuoto.

Motivo: Potrebbero verificarsi incendi o danni all'apparecchiatura.

1. Premere il tasto **Attivazione/Disattivazione piastra** (⊘).

Risultato: **Quando il simbolo di attivazione/disattivazione piastra** (⊘) appare sul display, la rotazione della piastra è disattivata.

2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere il tasto **Attivazione/Disattivazione piastra** (⊘) ancora una volta.

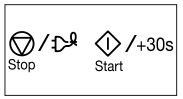
Risultato: Quando il simbolo di **Attivazione/Disattivazione piastra** (⊘) scompare dal display, la rotazione della piastra è attivata.

Non premere il tasto **Attivazione/Disattivazione piastra** (⊘) durante la cottura.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

1. Premere contemporaneamente i tasti **Stop** (⊘) e **Start** (⊘).

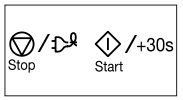


Risultato:

- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno non emette più un segnale acustico ogni volta che si preme un tasto.

2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Stop** (⊘) e **Start** (⊘)



Risultato:

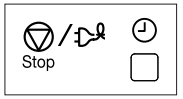
- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.

BLOCCO DI SICUREZZA DEL FORNO A MICROONDE

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Child Safety (Sicurezza per bambini) che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.

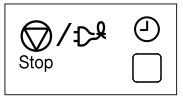
1. Premere contemporaneamente i tasti **Stop** (⊘) e **Orologio** (⊘).



Risultato:

- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione)
- Il display visualizza "L".

2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Stop** (⊘) e **Orologio** (⊘).



Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 26 4/12/2013 7:20:40 PM

GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto per rosolare	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato**

✓✗ **: Usare con attenzione**

✗ **: Non sicura**

ITALIANO

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 27 4/12/2013 7:20:40 PM

GUIDA ALLA COTTURA

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.
Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150	600	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/ piselli/ granturco)	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 28 4/12/2013 7:20:40 PM

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 375	900	20-21 22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	900	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + cereali)	250	900	17-18	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 500	3½-4 6-7	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250	5-5½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250	3½-4	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 500	4-4½ 6½-7½	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250	3-3½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250	2½-3	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250	3-3½	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 250	1-1½ 2-2½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 29 4/12/2013 7:20:40 PM

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Cipolle	250	5-5½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250	4-4½	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 500	3-4 6-7	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250	4½-5	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.

E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande, caffè, latte, tè, acqua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 30 4/12/2013 7:20:40 PM

Alimento	Porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600	4½-5½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600	3½-4½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600	4-5	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti pre-confezionati (congelati)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

Istruzioni per doppio riscaldamento

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Zuppa (congelata)	2 x 250 2 x 350	900	3½-4½ 5-6	2-3	Versare in due fondine di ceramica e coprire. Collocare un piatto sulla piastra girevole e l'altro sulla griglia. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Pollo al curry e riso (congelato)	2 x 350	600	7-8½	3	Collocare il contenuto di due confezioni composte da 2 ingredienti congelati su due piatti di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Collocare un piatto sulla piastra girevole e l'altro sulla griglia.
Piatti pre-confezionati (congelati)	2 x 350	600	7½-9	3	Collocare il contenuto di due confezioni composte da 2-3 ingredienti congelati su due piatti di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Collocare un piatto sulla piastra girevole e l'altro sulla griglia.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 31 4/12/2013 7:20:40 PM

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI: Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30 e 40 °C.

LATTE PER BAMBINI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37°C.

NOTA: Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza (W)	Orario	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. a 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

SCONGELAMENTO MANUALE

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi. Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento. Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi. Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio. Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 32 4/12/2013 7:20:40 PM

Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Macinata	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	32-34		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Frutta				
Frutti di bosco	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2 ½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	7-9		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:
Se si utilizza solo il grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme.
Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 33 4/12/2013 7:20:40 PM

Materiali per la cottura con microonde + grill

Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill: Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante: Se si utilizza la combinazione microonde + grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente. Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	MO + Grill	300 W + Grill 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Collocare i panini in cerchio sulla griglia. Riscaldare l'altro lato dei panini come si desidera. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Baguette/ Pane all'aglio	200-250 g (1 pezzo)	MO + Grill	450 W + Grill 3½-4	Solo grill 2-3	Disporre la baguette surgelata diagonalmente sulla carta da forno collocata sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Collocare il gratin surgelato su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin di pesce	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Collocare il gratin di pesce surgelato in un piatto rettangolare in Pirex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 4 minuti. Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	3½-4½	3-4	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2½-3½	1½-2½	Posizionare i panini sulla piastra girevole collocandoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 34 4/12/2013 7:20:40 PM

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast Hawaii (ananas, prosciutto, formaggio a fette)	2 pezzi (300 g) 4 pezzi (600 g)	450 W + Grill	3½-4 6-7	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia. Collocare 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Gratin di patate/ verdure (congelato)	500 g	450 W + Grill	9-11	-	Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pezzi di pollo	450 g (2 pezzi) 650 g (2-3 pezzi) 850 g (4 pezzi)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Pollo arrosto	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.
Costolette di agnello (medio)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti dopo la grigliatura.
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill 6-7 8-10	Solo grill 5-6 7-8	Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pesce arrosto	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocarle i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sulla griglia.
Mele al forno	2 mele (circa 400 g) 4 mele (circa 800 g)	300 W + Grill	6-7 10-12	-	Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Posizionare il piatto direttamente sulla piastra girevole.

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 35 4/12/2013 7:20:40 PM

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio.
Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

ISTRUZIONI IN CASO DI DUBBI O PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Ciò è normale.
- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto (◇).
- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.
- E' stato impostato correttamente il timer ed è stato premuto il tasto (◇)?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.
- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).
- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 36 4/12/2013 7:20:40 PM

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung, per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione iniziale causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento.
  Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il proprio rivenditore oppure il servizio assistenza postvendita di SAMSUNG.

SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	**MG28F301T**, MG28F302T****
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo elettrico Microonde Grill Modalità combinata	 1400 W 1300 W 2700 W
Potenza generata	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	 517 x 297 x 437 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litri
Peso Netto	 16 kg circa

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 37 4/12/2013 7:20:40 PM

MEMO

MEMO

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 38 4/12/2013 7:20:40 PM

MEMO

MEMO

MG28F302TCK_ET_DE68-04180A-02_IT.indd 39 4/12/2013 7:20:40 PM

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codice N.: DE68-04180A-02